



Gebruiksaanwijzing

Algemene richtlijnen

Installatie

Elektrische aansluiting

Tips voor energiebesparing

De oven met accessoires

De oven en de accessoires reinigen

Storingen opsporen

Klantenservice

Algemene richtlijnen

Alvorens de oven te gebruiken

- Om optimaal gebruik te maken van de nieuwe oven, de instructies voor de gebruiker goed doorlezen en bewaren voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de kartonnen onderdelen en de plastic folie die ter bescherming zijn aangebracht.
- Verwijder de accessoires uit de oven en verwarm de oven gedurende ongeveer een uur tegen 200°C om de geur van beschermend vet en isolatiemateriaal te verwijderen. Houd het raam tijdens deze procedure open.

Milieutips

1. Verpakking



- De verpakking is vervaardigd van recyclebaar materiaal zoals wordt aangegeven door het symbool ♻.

2. Producten

- De apparatuur is vervaardigd van recyclebaar materiaal. Schaf de apparatuur af volgens de plaatselijk geldende regels. Knip de netsnoeren door zodat de apparatuur niet meer op de stroom kan worden aangesloten.

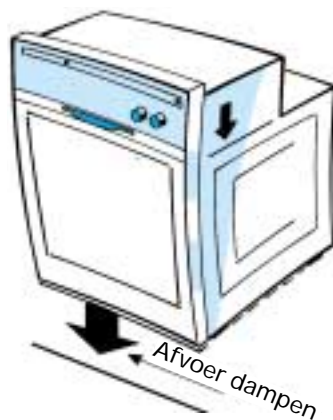
Voorzorgsmaatregelen en algemene richtlijnen

- Verwijder de stekker uit het stopcontact, alvorens de oven te onderhouden.
- Houd kinderen uit de buurt van de oven als deze in werking is.
- Laat reparaties of aanpassingen alleen uitvoeren door een vakman.
- Verzekert dat de elektrische bedrading of andere elektrische apparatuur in de buurt van de kookplaat of de oven niet in contact komen met hete onderdelen en niet vast komen te zitten tussen de deur van de oven.
- Gebruik ovenwanten om schalen en andere accessoires uit de hete oven te verwijderen.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.**
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven - brandgevaar als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Tijdens het bereidingsproces verdampt er water uit het voedsel. Bij alle ovens moeten deze stoom en andere dampen uit de ovenruimte worden afgevoerd. Uit veiligheids- en esthetische overwegingen hebben we besloten dat een opening

aan de onderzijde van de deur de beste oplossing vormt.

Het kan daarom dus zijn dat er in sommige gevallen op deze plaats stoom naar buiten komt (zie afbeelding).

Dit is normaal, en de onderste opening kan worden gereinigd nadat de deur verwijderd is zoals beschreven wordt op pagina 33.



- Er mogen geen zware voorwerpen op de open deur worden gezet, want daardoor zou de ovenruimte en de scharnieren kunnen beschadigen. Max gewicht: 7 kg.
- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan. Hang geen gewicht aan de handgreep van de geopende ovendeur.



Algemene richtlijnen

Oven

- Ga nooit op de geopende ovendeur zitten of staan. Hang geen gewicht aan de handgreep van de geopende ovendeur.
- Gebruik ovenwanten om schalen en andere accessoires uit de hete oven te verwijderen.
- **Bedek de bodem van de oven niet met aluminiumfolie.**
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven brandgevaar als de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.

Conformiteitsverklaring EG

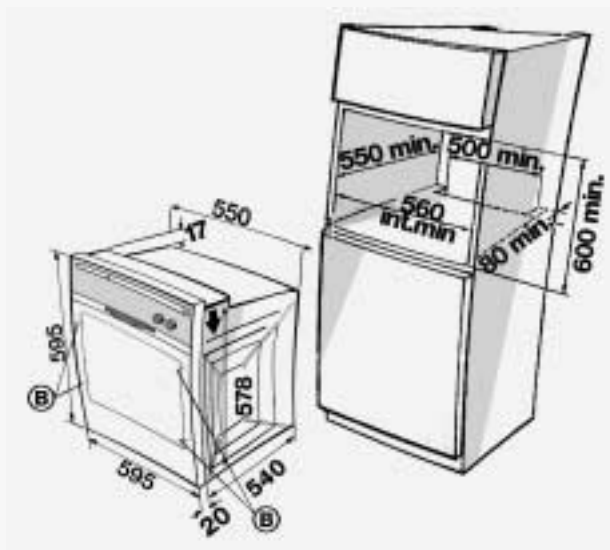
- Deze apparaten zijn ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en zijn ontworpen in overeenstemming met de EEG-richtlijn 89/109.
- Zij zijn alleen bedoeld voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik van de apparaten (b.v. voor verwarming van de omgeving) wordt beschouwd als oneigenlijk en mogelijk gevaarlijk gebruik.
- Deze producten zijn ontwikkeld, gefabriceerd en op de markt gebracht in overeenstemming met:
 - De veiligheidsvereisten van de "Laagspannings"-richtlijn 73/23/EEG.
 - De beschermingsvereisten van de EMC-richtlijn 89/336/EEG.
 - De vereiste van richtlijn 93/68/EEG.

Installatie

Technische informatie voor de installateur

Oven

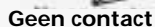
- Nadat de oven uit de verpakking is verwijderd, alvorens de aansluitingen uit te voeren, de oven op de onderkant van polystyreen plaatsen om schade te vermijden.
- Til de oven niet aan de handgreep op. Aan de zijkanten optillen zoals wordt getoond in de afbeelding (zie pijl).
- Controleer of het apparaat niet is beschadigd tijdens het transport.
- De afmetingen van de oven en de benodigde inbouwruimte worden vertoond in de tegenoverliggende afbeelding.
- Keukenkastjes in contact met de oven moeten hittebestendig zijn (80°C).



- Als plastic laminaat of cement niet voldoende hittebestendig zijn, kan dat scheeftrekken of loslaten van de afwerking of bobbels eronder veroorzaken.
- Installeer de oven in de behuizing, til de oven aan de zijkanten op en let op dat de elektrische snoeren niet vast komen te zitten.

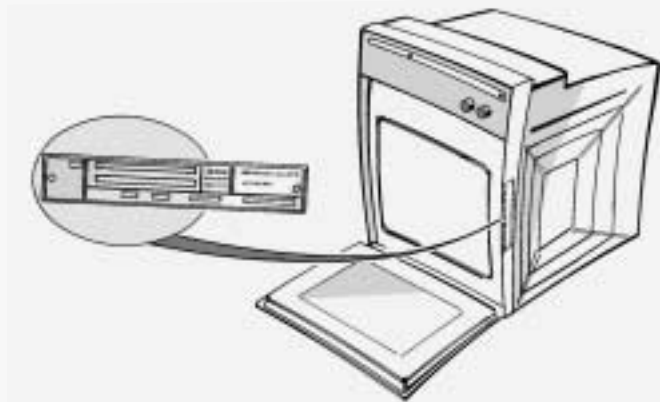
- Voor een correcte ventilatie de richtlijnen voor de ventilatie-openingen in de afbeelding opvolgen (500 min x 80 mm en 500 min x 50 mm in het kastje).
- Bevestig de oven met twee schroeven aan het keukenkastje **(B)** zoals wordt getoond.
- De oven is ook geschikt voor inbouw onder een kookplaat.

Er is een extra opening van 5 mm nodig tussen de bovenste en de onderste rand van de kookplaat deze opening mag niet worden afgesloten door strips of behuizingskruisstukken. Er moet tijdens de installatie van de oven voor worden gezorgd dat de zijkanalen de randen op de voorkant van de behuizing of aangrenzende laden en deuren niet raken (zie afbeelding).



Elektrische aansluiting

- **Waarschuwing:** Niet op de netspanning aansluiten voordat u klaar bent met de aansluiting van de oven.
- De installatie en de elektrische aansluiting moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd vakman overeenkomstig de instructies van de fabrikant en de plaatselijk geldende voorschriften.
- De installateur is verantwoordelijk voor de correcte elektrische aansluiting van de apparatuur en de inachtneming van de geldende veiligheidsvoorschriften.
- Het apparaat moet worden aangesloten via een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van min. 3 mm tussen de contacten.
- Het is wettelijk verplicht de apparatuur te aarden.
- Gebruik geen meervoudige contactdozen, adapters of verlengkabels.
- Nadat de oven is geïnstalleerd, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn.
- Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning. Het typeplaatje zit op de voorkant van de ovenruimte (zichtbaar als deur open is).





De oven met accessoires

De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model
(raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving)

Opvangbak

De opvangbak is bedoeld om vet en voedseldeeltjes te verzamelen als het onder het rooster wordt geplaatst; het kan ook worden gebruikt als bakplaat om vlees, kip en vis

met of zonder groenten te bereiden. Giet een beetje water in de opvangbak wanneer hij onder het rooster wordt gebruikt, om vetspetters en rook te vermijden.



Bakplaat

Voor het bereiden van koekjes, schuimgebak en pizza's.



Rooster

Het rooster kan worden gebruikt voor het grillen van voedsel of als ondersteuning van bakplaten, cakevormen en andere bereidingsschalen.

Het kan op twee verschillende manieren worden geplaatst (— of —) en in iedere steun worden bevestigd.



Katalytische platen

De katalytische platen bevatten een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden aan de oven iedere keer te reinigen als zeer vet voedsel wordt bereid.

1. Om de oven te reinigen verwarmen tot 200°C als deze leeg is en aan laten staan gedurende ongeveer een uur.

2. Daarna, als de oven is afgekoeld, met een vochtige spons voedselresten verwijderen als dat nodig is. Gebruik geen schuurmiddelen of reinigingsmiddelen - dit kan de katalytische laag van email beschadigen.



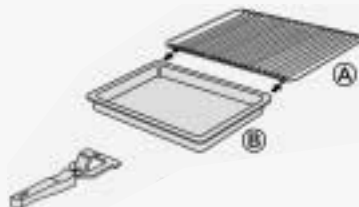
Spit

Gebruik het spit zoals wordt aangegeven in het bijbehorende hoofdstuk in de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving.



Kit Pannenset

De set bestaat uit een rooster, een opvangbak en één of twee tangen. Dit accessoire moet op het rooster worden gezet en gebruikt worden met de grill-functie.



Ovenfuncties

De bijgeleverde accessoires zijn afhankelijk van het model
raadpleeg de afzonderlijk bijgeleverde productbeschrijving).

STATISCHE FUNCTIE

Deze functie is geschikt om voedsel te bereiden op dezelfde steunhoogte. Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50°C** en **250°C**. De standaard instelling is **200°C**.

- Verwarm de oven voor totdat de gewenste temperatuur bereikt is en zet het voedsel in de oven wanneer alle indicatielampjes op de schaal **°C** branden.
- Bij het gebruik van deze functie is het raadzaam het voedsel midden in de oven te zetten.

GRILL-FUNCTIE

Deze functie is geschikt voor het bereiden van kleine stukjes vlees (lapjes vlees, worstjes) en voor het roosteren van brood.

De functie heeft vijf standen, **1, 2, 3, 4, 5**, die elk corresponderen met een hoger verwarmingsniveau van het verwarmingselement boven in de oven.

De standaard instelling is **3**.

- Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht zijn.
- De oven voorverwarmen gedurende 3/5 minuten.
- Giet bij het bereiden van vlees wat water in de opvangbak, om vetstappers en rook te vermijden.

- Draai het voedsel halverwege de bereidingstijd om.

Bij deze functie wordt het spit geactiveerd (op de modellen waarop dat voorzien is).

"MLTF" FUNCTIE (Handhaven van hitte)

Deze functie houdt één van de twee temperatuurniveaus (**35°C** of **60°C**) in stand in de oven.

- Het instellen van de temperatuur op **35°C** is bijzonder geschikt voor het laten rijzen van brood- of pizzadeeg.
- De standaard instelling is **35°C**. Het wordt aanbevolen om voor deze functie de eerste steunhoogte te gebruiken.
- Gebruik de instelling van de temperatuur op **60°C** om voedsel warm te houden, wanneer het eenmaal gaar is.

VENTILATOR-FUNCTIE

Deze functie is speciaal geschikt om tegelijkertijd verschillende soorten voedsel te bereiden, op meer dan één hoogte (bijvoorbeeld: vis, groenten, pasta).

Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50°C** en **250°C**. De standaard instelling is **160°C**.

- Kies zo mogelijk gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen.
- Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.
- Als de gerechten in de oven verschillende bereidingstijden nodig hebben, dienen de gare gerechten te worden weggehaald en het resterende voedsel in de oven te worden gelaten, tot ook dit gaar is.

GEBAK-FUNCTIE (Statisch + Ventilator)

Deze functie is nuttig voor het bereiden van voedsel op twee hoogten en bij het bakken van taarten.

Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50°C** en **250°C**.

De standaardinstelling is **175°C**.

- Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.
- Verander de plaats van de gerechten in de oven tijdens de bereiding.
- Als de gerechten in de oven verschillende bereidingstijden nodig hebben, dienen de gare gerechten te worden weggehaald en het resterende voedsel in de oven te worden gelaten, tot ook dit gaar is.



Ovenfuncties

TURBOGRILL-FUNCTIE (Grill + Ventilator)

Deze functie is zeer geschikt voor het bereiden van grote stukken vlees (bijv. roastbeef, braadvlees). De functie heeft vijf instellingen, **1, 2, 3, 4, 5**, die elk corresponderen met een hoger hitteniveau van het verwarmingselement bovenin. De standaardinstelling is **3**.

- **Houd de ovendeur gesloten tijdens de bereiding.**
- Leg het vlees op het rooster en plaats de opvangbak op de eerste steunhoogte. Giet wat water in de opvangbak om vetspetters en rook - vermijden.
- Draai het vlees halverwege de bereidingstijd om.

TURBOVENTILATIE-FUNCTIE

Deze functie is nuttig bij het bereiden op twee steunhoogten: de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50°C** en **250°C**.

De standaardinstelling is **160°C**.

Deze functie is zeer geschikt voor:

- Grote vruchtencakes
- Pasteltjes
- Gevulde groenten
- Gevogelte (gewicht meer dan 3 kg)

Het is niet noodzakelijk de oven voor te verwarmen.

PROGRAMMA-FUNCTIE

Deze functie is geschikt voor het bakken van pizza's, brood en focaccia.

De functie voorziet in **3** bereidingsprogramma's (**P1, P2, P3**) met voorinstelling van de aanvankelijke temperaturen die door de gebruiker kunnen worden geregeld.

De maximum temperaturen die kunnen worden ingesteld door de gebruiker zijn: **240°C** voor **P1**, **200°C** voor **P2** en **190°C** voor **P3** om gelijkmatige resultaten te behalen.

Elk programma correspondeert met een recept voor de bereiding van het door u gewenste gerecht. Met programma **P1** is snelle voorverwarming mogelijk met een

aanvankelijke temperatuur van **300°C** en een bereidingstemperatuur van **240°C**. Met het oog op een lager energieverbruik en om energieverstopping te vermijden vindt er geen voorverwarming plaats als de oven al warm is; automatisch wordt dan de bereidingstemperatuur ingesteld (**240°C**).

Voor de programma's **P2** en **P3** bedraagt de aanvankelijke temperatuur altijd **220°C**.

BOOSTERFUNCTIE

Met deze functie kan de oven snel voorverwarmd worden. Bij deze functie is temperatuurregeling mogelijk; de temperatuur kan worden ingesteld tussen **50°C** en **250°C**.

De standaard instelling is **200°C**.

Als de temperatuur in de oven toeneemt, gaan de indicatielampjes -----°C één voor één branden.

Als de gewenste temperatuur is bereikt, wordt er een geluidssignaal gegeven en schakelt de oven automatisch over op de statische functie.

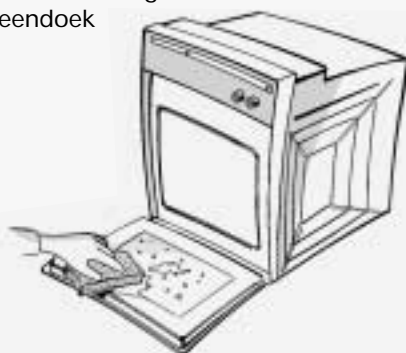
Deze functie is zeer geschikt voor het bereiden van vlees, vis en gevogelte.

De oven en de accessoires reinigen

- Als u klaar bent met het bereiden van het voedsel, wacht dan tot de oven afgekoeld is en maak hem schoon om aankoeken van bakresten te vermijden.
- Als voedselresten vastzitten, een ovenreiniger gebruiken en de instructies op de verpakking ervan opvolgen.
- Reinig de buitenkant van de oven met een spons en warm water.
- **Gebruik geen schuurmiddelen of pannensponsjes.**
- Gebruik een vloeibaar reinigingsmiddel om het venster van de oven deur te reinigen.
- Reinig de accessoires in de afwasmachine of met de hand met een ovenreiniger.
- Nadat de oven langere tijd is gebruikt voor bereiding van gerechten op verschillende steunhoogten (vooral voedsel met een hoog watergehalte zoals pizza's, gevulde groenten etc.) kan er condens ontstaan op de deurverzegeling. Als de oven is afgekoeld, eventueel condens verwijderen met eendoek of een spons.

Extra aanwijzing voor apparaten met een aluminium voorkant:

Het materiaal heeft een gevoelige oppervlakte. Om krassen te vermijden gelieve u voor het schoonmaken van de voorkant van de apparaten alleen een spons en een vloeibaar reinigingsmiddel te gebruiken.



De oven deur verwijderen (voor reiniging)

1. Open de oven deur.
2. Duw de scharniervergrendeling (A) naar voren.
3. Til de vergrendelingen omhoog totdat ze loskomen en verwijder de deur.
4. **Belangrijk: Let erop dat u tijdens het reinigen van de oven niet de steunen van de scharniervergrendelingen losmaakt.**
5. Voer de stappen in omgekeerde volgorde uit om de deur weer terug te plaatsen.





De oven en de accessoires reinigen

Het verwarmingselement verwijderen om de bovenkant in de oven schoon te maken (afhankelijk van het model)

- Reinig de oven pas als deze is afgekoeld.
1. Om de bovenkant in de oven te reinigen, het verwarmingselement uittrekken en zo ver mogelijk naar beneden brengen.
 2. Reinig de bovenkant in de oven en plaats het verwarmingselement terug.

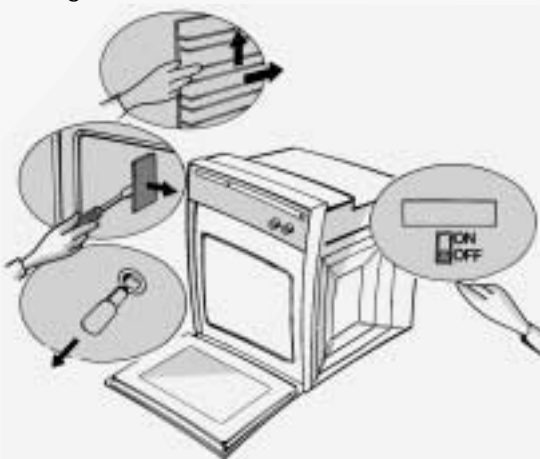


Het lampje aan de zijkant vervangen (afhankelijk van het model)

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder het rooster aan de linkerzijkant.
3. Gebruik een schroevendraaier om het beschermkapje van het lampje op te lichten.
4. Verwijder het lampje (zie N.B.).

5. Plaats het beschermkapje terug en duw het tegen de ovenwand totdat het vastklikt.
6. Plaats het zijrooster terug.
7. Sluit het apparaat weer aan op de netvoeding.

N.B.: Gebruik alleen lampjes van 25 Watt 230 V, type E14, T300°C; verkrijgbaar via de klantenservice.



Storingen opsporen

Oven verwarmt niet

- Schakel de oven uit en vervolgens weer in om te bekijken of dit het probleem oplost.
- Controleer of er sprake is van een stroomstoring.
- Controleer of de ovenschakelaar niet in de stand "0" staat.

- Als het elektronische display de mededeling "OFF" weergeeft, druk dan op knop **2** om de oven te herstellen en stel vervolgens de klok in (zie de apart geleverde Beschrijving van de Programmeur).

- Als het elektronische display de mededeling "Fxx" weergeeft, neem dan contact op met de Klantenservice en geef de weergegeven foutcode door.

Klantenservice



• Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Probeer of u het probleem zelf kunt verhelpen (zie "Storingen opsporen").
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te zien of het probleem is opgelost.

Als dit niet helpt, contact opnemen met de dichtstbijzijnde klantenservice.

Vermeld de volgende gegevens:

- de aard van de storing;
- het type en het model;
- het servicenummer (nummer achter het woord Service op het typeplaatje) bevindt zich aan de

rechterkant van de opening in de oven (zichtbaar als de deur open is). Het servicenummer staat ook vermeld in het garantieboekje,

- uw adres en telefoonnummer.